Instant Pot®

Programmierbarer elektrischer Schnellkochtopf

Bedienungsanleitung

Model: IP-DUO50 and IP-DUO60

(Die Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.)

Vielen Dank, dass Sie sich für den Multifunktionskocher Instant Pot entschieden haben. Lesen Sie vor dem Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zum späteren Nachschlagen griffbereit auf.

Inhalt

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 3

Vorsichtsmaßnahmen 5
Besondere Anweisungen zum Umgang mit dem Netzkabel 5

Der Instant Pot 5

Merkmale 5
Technische Daten 6
Geräteübersicht 7

Vor dem ersten Gebrauch 7

Auffangbehälter für Kondenswasser anbringen 7
Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz) entfernen und anbringen 8
Dichtungsring entfernen und einsetzen 8
Deckel sicher öffnen 8
Vor dem Garen 9

Bedienelemente und Betriebszustände des Kochers 11

Bedienkonsole 11
Betriebszustände des Kochers 11
Bedientasten 12
Funktionstasten 12

Mit Ihrem Instant Pot kochen 14

Schnellkochen (Druckgaren) 14
Schongaren 14
Zeitversetztes Kochen mit dem Timer 15
Sautieren 16
Warmhalten 17
Joghurt zubereiten 17
Jiu Niang zubereiten 17
Den Instant Pot zum ersten Mal verwenden (Testlauf) 18

Pflege und Wartung 19

Reinigung 19

Beseitigen von Störungen 19

Eingeschränkte Gewährleistung 22

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Ihr Instant Pot kocht mit Hilfe von Druck. Beim Gebrauch von Schnellkochtöpfen müssen stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN.

1. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe und Knöpfe.

2. Wenn Kinder in der Nähe sind, darf der Schnellkochtopf nicht ohne Aufsicht benutzt werden.

3. Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen heißen Backofen.

4. Äußerste Vorsicht ist beim Bewegen eines Schnellkochtopfs geboten, der heiße Flüssigkeiten enthält.

5. Nutzen Sie den Schnellkochtopf nur für den vorgesehenen Verwendungszweck.

6. Dieses Gerät kocht mit Hilfe von Druck. Bei unsachgemäßer Benutzung kann es zu Verbrühungen kommen. Achten Sie darauf, dass das Gerät vor Gebrauch richtig verschlossen ist. Siehe den Abschnitt „Vor dem Garen".

7. Füllen Sie das Gerät nicht zu mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens. Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Kochens ausdehnt, wie zum Beispiel Reis oder Trockengemüse, darf das Gerät nur bis zur Hälfte gefüllt werden. Wird die maximale Füllmenge überschritten, kann das Entlüftungsröhrchen verstopfen und übermäßig hoher Druck entstehen. Siehe die „Anweisungen zum Zubereiten von Speisen".

8. Beachten Sie, dass bestimmte Lebensmittel, wie Apfelmus, Cranberries, Perlgraupen, Haferflocken oder andere Cerealien, Schälerbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti, unter Umständen stark schäumen und spritzen und dadurch die Vorrichtung zum Druckabbau (Dampfablassregler) verstopft werden kann. Diese Lebensmittel sollten nur mit Vorsicht in einem Schnellkochtopf zubereitet werden. Dabei darf der Innentopf nie mehr als zur Hälfte gefüllt sein. Lassen Sie den Topf immer langsam abdampfen.

9. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch immer, dass die Vorrichtung zum Druckabbau (Dampfablassregler) nicht verstopft ist.

10. Öffnen Sie den Schnellkochtopf erst, wenn er vollständig abgekühlt und der gesamte Druck im Inneren abgebaut ist. Wenn sich die Griffe nur mit Mühe auseinanderziehen lassen, steht der Topf noch unter Druck. Öffnen Sie den Topf nicht mit Gewalt. Der Druck im Topf kann gefährlich sein. Siehe den Abschnitt „Vor dem Garen".

11. Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht, um Lebensmitteln unter Druck in Öl zu frittieren. Dies ist gefährlich. Das Öl kann sich entzünden oder zu schweren Schäden führen.

12. Tauchen Sie das Kabel, die Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

13. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder das Gerät reinigen wollen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen und bevor Sie es reinigen.

14. Nehmen Sie Geräte nicht in Betrieb, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind, Fehlfunktionen aufgetreten sind oder das Gerät in irgendeiner Form beschädigt ist. Lassen Sie das Gerät vom Kundendienst überprüfen, reparieren bzw. neu einstellen. Siehe den Abschnitt „Gewährleistung".

15. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen sind, kann zu Verletzungen führen.

16. Dieses Produkt ist ausschließlich für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

17. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder der Arbeitsfläche hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.

18. Stellen Sie das Gerät weder auf einen heißen Gas- oder Elektroherd oder in deren Nähe noch in einen heißen Backofen.

19. Äußerste Vorsicht ist beim Bewegen des Geräts geboten, wenn sich darin heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten befinden.

20. Vorsicht: Um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern, kochen Sie ausschließlich in dem mitgelieferten herausnehmbaren Behälter (Kochtopf).

21. Verwenden Sie keine herausnehmbaren Behälter (Kochtöpfe) oder Dichtungsringe (Dichtungen), die nicht auf das Gerät passen, um Druckverlust zu vermeiden.

22. Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie alle Bedienelemente auf „Aus“ und ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.

23. Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile Fläche. Die Verwendung auf einer Zeitung, auf Schaumstoff oder anderen Unterlagen, die die Lüftungsöffnungen an der Unterseite blockieren können, ist strengstens untersagt.

24. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Spritzwasser oder Feuer. Verwenden Sie das Gerät nicht an Orten, die direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind oder an denen Ölspritzer auf das Gerät gelangen können. Verwenden Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.

25. Überprüfen Sie vor jeder Benutzung unbedingt, dass die Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz), das Schwimmerventil und das Entlüftungsventil (Dampfablassregler) nicht verstopft sind. Wischen Sie den Innentopf und die Heizplatte ab, um eventuelle Fremdkörper zu entfernen, und vergewissern Sie sich, dass sich der Dampfablassregler in der Verriegelungsstellung befindet.

26. Bewegen Sie das Gerät nicht und versuchen Sie nicht, den Deckel mit Gewalt zu entfernen, wenn das Gerät in Betrieb ist.

27. Halten Sie während des Betriebs weder Hände noch Gesicht über das Entlüftungsventil (Dampfablassregler) oder das Schwimmerventil, um Verbrühungen zu vermeiden.

28. Reparaturen sollten nur von autorisierten Personen durchgeführt werden, um die Gefahr eines Brands oder Stromschlags zu verringern.

29. Decken Sie die Druckventile nicht ab.

30. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen bestimmt, denen Wissen und Erfahrung fehlen, außer sie werden von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt.

31. Verwenden Sie dieses Produkt nur an einem Stromnetz mit den folgenden Nennwerten:
220-240 V~50 Hz.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

Bewahren Sie auch die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen griffbereit auf.

Vorsichtsmaßnahmen

Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch unbedingt, dass

1. die Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz), das Schwimmerventil und das Entlüftungsventil nicht mit Speiseresten verstopft sind.
2. sich am Boden des Innentopfes und auf der Heizplatte keine Fremdkörper befinden.
3. sich der Dampfablassregler beim Druckgaren in der Stellung „Verriegeln“ befindet.

Lassen Sie den Topf nach Ablauf der Garzeit einige Zeit abkühlen und verwenden Sie zum Druckabbau den Dampfablassregler. Gehen Sie beim Öffnen des Deckels mit äußerster Vorsicht vor. Der Dampf im Gerät kann Verbrühungen und schwere Verbrennungen verursachen.

Sollten alle LEDs der Bedienkonsole blinken, ziehen Sie sofort das Netzkabel ab und schlagen Sie im Abschnitt „Beseitigen von Störungen“ nach.

Der Dichtungsring muss sorgfältig gehandhabt werden, damit er sich nicht verformt. Andernfalls funktioniert das Gerät möglicherweise nicht einwandfrei.

Besondere Anweisungen zur Handhabung des Netzkabels

Im Lieferumfang ist ein kurzes Netzkabel enthalten. Die Gefahr, dass Sie sich darin verfangen oder darüber stolpern, ist damit geringer. Längere Netzkabel (Verlängerungskabel) können verwendet werden, wenn diese sorgfältig gehandhabt wird. Es dürfen nur längere Netzkabel mit einem Ampere-Nennwert von mindestens 12 A und einer Zulassung für 220-240 V~50 Hz verwendet werden. Das Verlängerungskabel muss so angeordnet werden, dass es nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängt, Kindern nicht daran ziehen können oder niemand versehentlich darüber stolpern kann. Das Gerät ist mit einem integrierten Stecker ausgestattet. Der Stecker darf in keiner Weise verändert werden.

Der Instant Pot

Der programmierbare Instant Pot® Schnellkochtopf gehört zu einer neuen Generation intelligenter Küchengeräte. Der Multifunktionskocher vereint die Vorteile von 7 Küchengeräten. Er ist gleichzeitig Schnellkochtopf, Bräter (Sauteuse), Schongarer (Slow Cooker), Reiskocher, Dampfgarer, Joghurtbereiter und Speisewärmer. Der Instant Pot® ist ein praktisches Gerät für die Küche und spart Zeit. Mit seinen 14 mikroprozessorgesteuerten intelligenten Programmen kochen Sie jeden Tag auf Knopfdruck.

Mit diesem Gerät handeln Sie auch in Ihrer Küche umweltbewusst, denn Sie sparen bis zu 70 % Energie im Vergleich zu konventionellen Garmethoden. In vielen Fällen senkt Ihr Instant Pot die Garzeit um 70 % und sorgt dafür, dass mehr Vitamine und Mineralstoffe in den natürlichen Zutaten erhalten bleiben.

Der Instant Pot wurde entwickelt, um die häufigsten Fehler und Sicherheitsrisiken alter Schnellkochtöpfe, mit denen Sie auf dem Herd kochen, zu vermeiden. Dafür sorgen 10 bewährte Sicherheitsmechanismen und patentierte Technologien: Überwachung der Deckelposition, Verschließen des Deckels unter Druck, elektronische Druck- und Temperaturregelung, Trockenlaufschutz mit automatischer Abschaltung, Überdruckschutz, Sicherung zur Temperatur- und Strombegrenzung. Der Instant Pot® hat strenge Laborprüfungen durchlaufen, besitzt das UL-Prüfzeichen und nun auch eine CE-Zertifizierung.

Merkmale

- **Hohe Sicherheitsstandards:** 10 Sicherheitsmechanismen mit UL- und CE- Sicherheitszertifizierung. Nähere Informationen finden Sie auf unserer Website www.InstantPot.co.uk.
- **Multifunktionsgerät:** Schmoren, Druckgaren, Dünsten, Dämpfen, Simmern, Schongaren, Sautieren/ Bräunen, Fermentieren, Joghurt zubereiten und Speisen warm halten.
- **14 praktische mikroprozessorgesteuerte Kochprogramme:** Drücken Sie einfach eine der Funktionstasten (Programmtasten) und starten Sie den Garvorgang. Der Mikroprozessor überwacht die Zeit, den Gardruck und die Temperatur. Sie müssen das Gerät beim Kochen nicht beaufsichtigen.
- **Sauber und komfortabel:** Der Instant Pot arbeitet nahezu geräuschlos. Dampf tritt kaum aus. Dadurch bleiben bei den Speisen die Aromen und der Geschmack der Inhaltstoffe erhalten. Es läuft nichts über und es gibt keine Spritzer, die aufgewischt werden müssen.

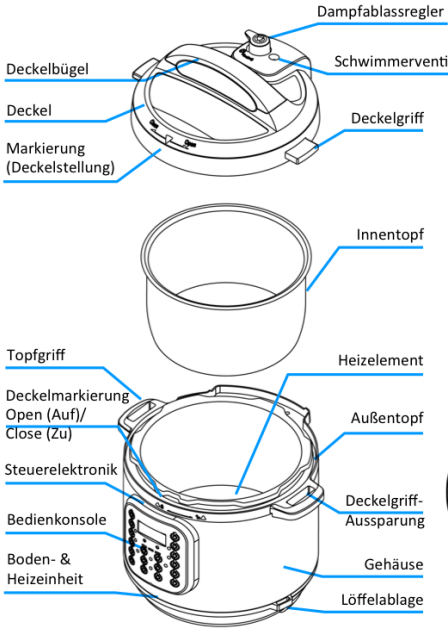
- **Zwei Druckeinstellungen für schnelles und flexibles Kochen:** Beim Kochen mit hohem Druck verringert sich die Garzeit um bis zu 70 %, bei niedrigem Druck werden empfindliche Speisen nicht zerkocht.
- **Bis zu 24 Stunden zeitversetzt kochen:** 24-Stunden-Timer – ideal zum Planen Ihrer Mahlzeiten.
- **Bis zu 120 Minuten** Garzeit können manuell eingestellt werden.
- **Automatisches Warmhalten:** Nach dem Garvorgang startet die Warmhaltefunktion automatisch und hält Speisen 10 Stunden lang warm.
- **Spülmaschinenfester** Innentopf und Dampfeinsatz aus Edelstahl.

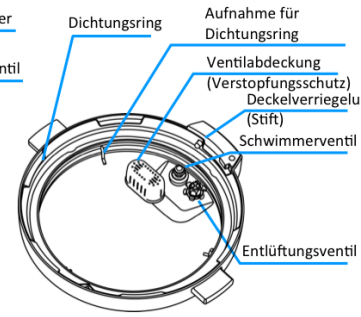
Technische Daten

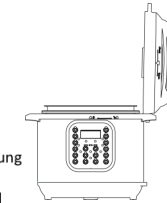
- Betriebsdruck: 70 bis 80 kPa (hoch); 40 bis 50 kPa (niedrig)
- Druckgrenzwert Dampfablass (Regeldruck): 105 kPa
- Betriebstemperatur: 115 °C bis 118 °C bei Einstellung hoher Druck (High Pressure); 110 °C bis 112 °C bei Einstellung niedriger Druck (Low Pressure)
- Funktion **Keep Warm** (Warmhalten): bis zu 99 Stunden 50 Minuten bei 63 °C bis 78 °C
- Funktion **Slow Cook** (Schongaren): 30 Minuten bis 20 Stunden bei 88 °C bis 99 °C
- Funktion **Sauté** (Sautieren): Modus **Normal**: 160 °C bis 176 °C; Modus **More** (Höher): 175 °C bis 210 °C; Modus **Less** (Niedriger): 135 °C bis 150 °C.
- Funktion **Yogurt** (Joghurt): bis zu 99 Stunden 30 Minuten. Modus **Normal** für die Zubereitung von Joghurt: 36 °C bis 43 °C; Modus **Less** für die Zubereitung von Jiu Niang (fermentierter Klebereis): 30 °C bis 34 °C; Modus **More** für pasteurisierte Milch: ca. 83 °C

Modell	Netzan-schluss	Nennlei-stung	Fassungs-vermögen	Abmessungen Innentopf	Gewicht	Abmessungen
IP-DUO50	220-240V ~50Hz	750-900W	5 Liter	14x22x24 cm (H x Durchmesser Rand innen x Durchmesser Rand außen)	5,3kg	33x31x30 cm (L x B x H)
IP-DUO60	220-240V ~50Hz	840-1000W	6 Liter	16x22x24 cm	6,61kg	33x31x32 cm
Zubehör	Reisschaufel, Suppenlöffel, Messbecher, Dampfeinsatz, Auffangbehälter für Kondenswasser, Bedienungsanleitung und Rezeptbuch.					

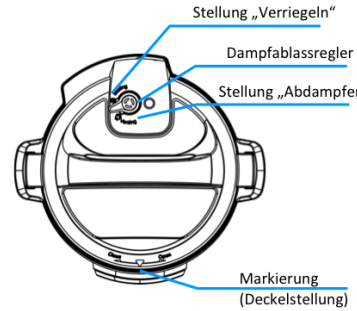
Geräteübersicht

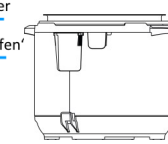






Die Deckelgriff-Aussparungen an den Topfgriffen (links und rechts) können als Deckelhalter verwendet werden.





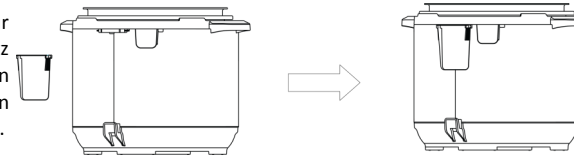
Auffangbehälter für Kondenswasser und Netzkabel-halterung

Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliche Zubehörteile aus der Verpackung und lesen Sie diese Anleitung aufmerksam. Beachten Sie insbesondere die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden. Reinigen Sie die Innenseite des Deckels und den Innentopf mit warmem Wasser und Spülmittel, spülen und trocken Sie die Teile gründlich ab. Wischen Sie das äußere Gehäuse mit einem sauberen feuchten Tuch ab. **Tauchen Sie das Gehäuse des Kochers niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.** Der Innentopf, der Dichtungsring und der Dampfablassregler sowie alle Zubehörteile sind spülmaschinenfest. Reinigen Sie jedoch den Deckel und das Gehäuse niemals in der Spülmaschine.

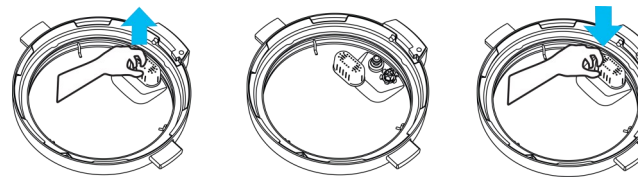
Auffangbehälter für Kondenswasser anbringen

Befestigen Sie den Auffangbehälter für Kondenswasser, indem Sie ihn in den Schlitz am Gehäuse schieben. Gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor, wenn Sie den Behälter zum Reinigen abnehmen möchten.



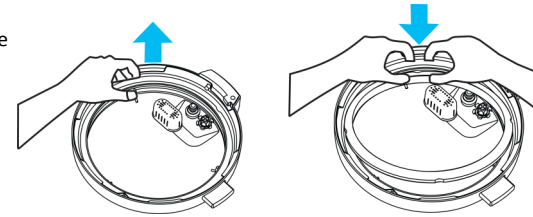
Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz) entfernen und anbringen

Entfernen: Drücken Sie die Ventilabdeckung zur Seite und heben sie nach oben ab. Anbringen: Setzen Sie die Ventilabdeckung richtig auf und drücken sie nach unten. Die Ventilabdeckung kann in jeder Richtung (Längsrichtung) angebracht werden.



Dichtungsring entfernen und einsetzen

Entfernen: Entfernen Sie den Dichtungsring, indem Sie ihn abschnittsweise aus der Aufnahme nach oben ziehen. Einsetzen: Drücken Sie den Dichtungsring abschnittsweise in die Aufnahme. Der Dichtungsring kann mit jeder Seite nach oben eingesetzt werden.



Beachten Sie Folgendes:

- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch unbedingt, dass der Dichtungsring fest in die Aufnahme eingelegt ist und die Ventilabdeckung richtig über dem Dampfablassrohr sitzt. Ein korrekt eingelegter Dichtungsring lässt sich mit ein wenig Kraft in der Aufnahme im oder gegen den Uhrzeigersinn bewegen.
- Entfernen Sie nach dem Gebrauch jegliche Fremdkörper von dem Dichtungsring und der Ventilabdeckung.
- Halten Sie den Dichtungsring sauber, um Geruchsbildung zu vermeiden. Reinigen Sie den Dichtungsring in warmem Spülwasser oder in der Spülmaschine, um Gerüche zu entfernen. Es ist jedoch normal, dass der Dichtungsring den Geruch bestimmter säurehaltiger Speisen annimmt. Es ist daher immer ratsam, mehr als einen Dichtungsring zur Hand zu haben. Sie können weitere Dichtungsringe über unsere Website www.InstantPot.co.uk beziehen.
- Ziehen Sie niemals mit Gewalt an dem Dichtungsring. Er kann sich dadurch verformen und unter Umständen den Topf nicht mehr richtig abdichten (Druck entweicht).
- Ein Dichtungsring, der Risse, Schnittstellen oder sonstige Schäden aufweist, sollte nicht verwendet werden. Verwenden Sie stattdessen einen neuen Dichtungsring.

Deckel sicher öffnen

1. Vergewissern Sie sich, dass das Druckgarprogramm beendet ist oder drücken Sie die Funktionstaste **Keep Warm/Cancel** (Warmhalten/Abbrechen), um das Programm zu beenden.
2. Verwenden Sie zum Druckabbau eine der folgenden Methoden.

Schnellabdampfen:

- Schieben Sie den Dampfablassregler in die Stellung **Abdampfen** und lassen Sie so lange Dampf entweichen, bis das Schwimmerventil nach unten sinkt.

Vorsicht:

- Halten Sie beim Schnellabdampfen Hände und Gesicht von der Öffnung oben auf dem Dampfablassregler fern. Der austretende Dampf ist sehr heiß und kann zu Verbrühungen führen.
- Ziehen Sie niemals den Dampfablassregler heraus, solange noch Dampf austritt.
- Beachten Sie, dass das Schnellabdampfen nicht für Speisen geeignet ist, die in einer großen Menge Flüssigkeit gegart werden oder viel Stärke enthalten (z. B. Porridge, Congee, klebrige Flüssigkeiten, Suppe usw.). Das Gargut kann zusammen mit dem Dampf herausspritzen. Lassen Sie solche Speisen langsam abdampfen.

Langsames Abdampfen (natürlicher Druckabbau):

- Lassen Sie das Gerät so lange langsam abkühlen, bis das Schwimmerventil nach unten sinkt. Dies kann nach Ende der Garzeit 10 bis 15 Minuten dauern. Das Gerät befindet sich im Warmhaltemodus.
- Mit einem nassen Handtuch über dem Deckel lässt sich das Gerät schneller abkühlen.

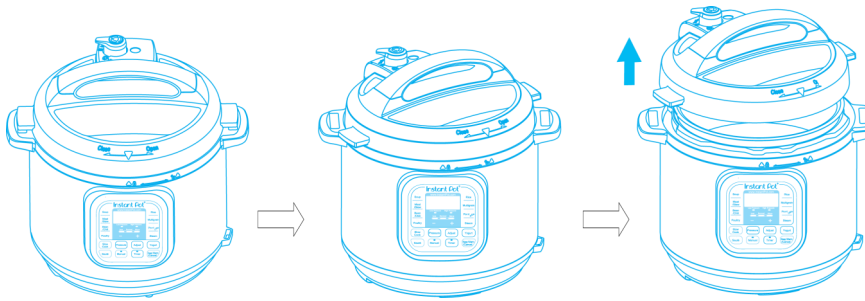
1. Deckel öffnen: Halten Sie den Deckelbügel fest, drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn in die Stellung **Open** (Auf) und heben Sie den Deckel zum Öffnen ab. Um zu verhindern, dass sich unter dem Deckel ein Vakuum bildet und sich der Deckel festsaugt, drehen Sie den Dampfablassregler in die Stellung **Abdampfen**. Dadurch strömt beim Abheben des Deckels Luft in den Topf.

   - **Vorsicht:** Öffnen Sie den Deckel erst, wenn der Topf vollständig drucklos ist. Solange das Schwimmerventil noch oben ist, ist der Deckel aus Sicherheitsgründen verriegelt und kann nicht geöffnet werden.
   - Wenn das Schwimmerventil aufgrund von Speiseresten oder Verklebungen fest sitzt, können Sie es mit einem Stift oder Essstäbchen nach unten drücken. Vergewissern Sie sich zuvor, dass der Topf drucklos ist und der Dampfablassregler in der Stellung **Entlüften** steht.

Vor dem Garen

1. Deckel öffnen

Halten Sie den Deckelbügel fest und drehen Sie den Deckel etwa 30 Grad gegen den Uhrzeigersinn, bis die Markierung ▼ auf dem Deckel und die Markierung ▲ **Open** (Auf) am Rand des Gehäuses aufeinander ausgerichtet sind

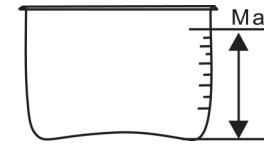


2.

2. Prüfen, dass alle Teile des Deckels richtig zusammengebaut sind

Überprüfen Sie, dass das Schwimmerventil und das Entlüftungsventil nicht verstopft sind. Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring fest in der Aufnahme sitzt, die Ventilabdeckung richtig angebracht ist und sich das Schwimmerventil leicht nach oben und unten bewegen lässt.

3. Innentopf herausnehmen, Gargut und Flüssigkeit einfüllen

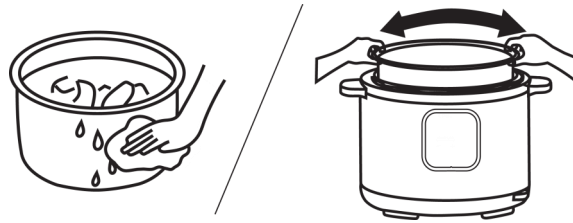


Gargut und Wasser zusammen dürfen NIEMALS die maximale Füllstandsmarkierung im Innentopf überschreiten. Wir empfehlen, das Gerät nicht zu mehr als 2/3 zu befüllen. Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Kochens ausdehnt, wie zum Beispiel Reis, Bohnen oder Trockengemüse, darf das Gerät nur bis zur Hälfte gefüllt werden. Wird die maximale Füllmenge überschritten, kann das Entlüftungsröhrchen verstopfen und ein zu hoher Druck entstehen. Außerdem kann Gargut austreten und das Gerät beschädigt werden.

4. Innentopf in das Gehäuse einsetzen

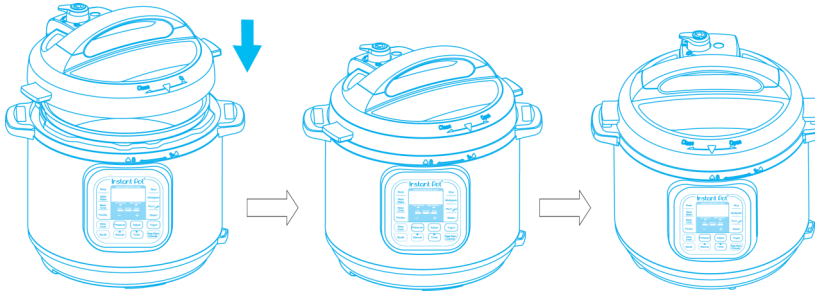
Entfernen Sie zuvor unbedingt Fremdkörper und wischen Sie die Außenseite des Innentopfes sowie das Heizelement im Kocher trocken.

Setzen Sie den Innentopf in das Gehäuse ein und drehen Sie anschließend den Innentopf leicht. Damit stellen Sie sicher, dass der Innentopf guten Kontakt zu dem Heizelement hat.



5. Deckel vollständig verschließen

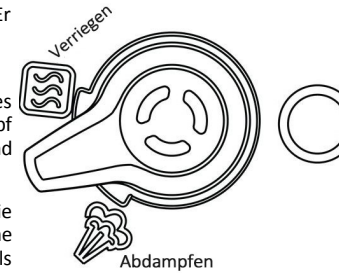
Halten Sie den Deckelbügel fest und legen Sie den Deckel so auf den Kocher, dass die Markierung ▼ auf dem Deckel und die Markierung ▲ **Open** (Auf) am Rand des Gehäuses aufeinander ausgerichtet sind. Drehen Sie den Deckel etwa 30 Grad im Uhrzeigersinn, bis die Markierung ▼ auf dem Deckel und die Markierung ▲ **Close** (Zu) am Rand des Gehäuses aufeinander ausgerichtet sind.



Der Instant Pot verfügt über eine Sicherheitsvorrichtung, die den Kocher abschaltet, wenn der Deckel nicht richtig aufgesetzt ist. Im Display blinkt die Meldung **Lid** (Deckel). Wenn Sie die Programme **Soup** (Suppe), **Poultry** (Geflügel), **Meat/Stew** (Fleisch/Eintopf), **Bean/Chili** (Bohnen/Chili), **Multigrain** (Mehrkorn), **Rice** (Reis), **Steam** (Dampfgaren), **Porridge** und **Yogurt** (Joghurt) verwenden, muss der Deckel vollständig verschlossen sein (Stellung **Close** (Zu)). Bei dem Programm **Sauté** (Sautieren) muss der Deckel geöffnet sein. Bei den Programmen **Keep Warm** (Warmhalten) und **Slow Cook** (Schongaren) können Sie entweder den Deckel offen lassen oder schließen.

6. Dampfablassregler in die richtige Stellung drehen

Es ist vollkommen normal und auch notwendig, dass der Dampfablassregler locker sitzt. Der Regler arbeitet nach dem Prinzip der Schwerkraft und liegt lediglich auf dem Entlüftungsröhrchen auf. Er kann zum Reinigen, sollte dies erforderlich sein, entfernt werden. Ziehen Sie dazu den Regler senkrecht nach oben heraus.



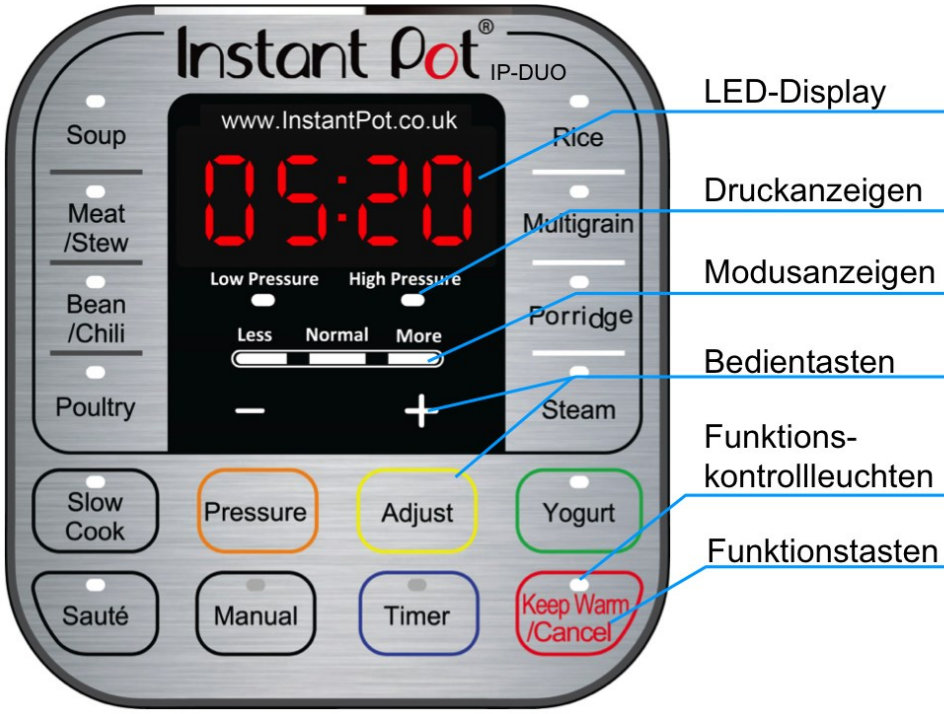
Wenn Sie mit dem Kocher garen, stellen Sie das spitze Ende des Dampfablassreglers auf **Verriegeln**. Damit ist der Schnellkochtopf verriegelt. Dies gilt nicht bei den Programmen **Keep Warm**, **Sauté** und **Slow Cook**.

Beim Programm **Sauté** müssen Sie den Deckel abnehmen. Die Programme **Slow Cook** und **Keep Warm** können Sie mit und ohne Deckel verwenden. Oder benutzen Sie einen Glasdeckel, den Sie als Sonderzubehör über unsere Website www.InstantPot.co.uk beziehen können.

Bedienelemente und Betriebszustände des Kochers

Bedienkonsole

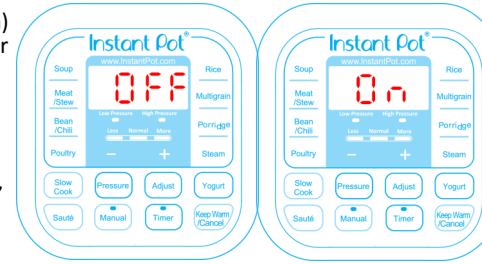
Die Bedienkonsole Ihres Instant Pot besteht aus einem LED-Display, 2 Druckanzeigen, 3 Modusanzeigen, 4 Bedientasten und 14 Funktionstasten (Programmtasten). Jede Funktionstaste besitzt eine Funktionskontrollleuchte. Die Bedientasten haben keine Kontrollleuchten.



Betriebszustände des Kochers

Ihr Instant Pot hat 3 Betriebszustände, die im LED-Display und durch die Funktionskontrollleuchten angezeigt werden.

- Standby: Das LED-Display zeigt OFF (Aus).
- Vorheizen: Das LED-Display zeigt On (Ein) und die Funktionskontrollleuchte der aktivierten Funktion leuchtet.
- Programmbetrieb: Die Funktionskontrollleuchte der aktivierten Funktion leuchtet und im LED-Display wird die Zeit angezeigt. Beim Druckgaren, Schongaren und bei Verwendung der Zeitfunktionen läuft die Zeit ab (auf Null). Bei den Programmen Keep Warm und Yogurt läuft die Zeit hoch (bis zum Erreichen der eingestellten Dauer).



Bedientasten

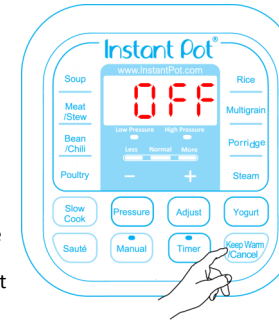
Zu den 4 Bedientasten gehören die Tasten **+/-**, **Pressure** (Druck) und **Adjust** (Anpassen). Mit den Tasten **+** und **-** ändern Sie die Zeiteinstellung.

Mit der Taste **Pressure** schalten Sie bei den Druckgarprogrammen zwischen **High Pressure** (Hoher Druck) und **Low Pressure** (Niedriger Druck) um (Druckgarprogramme **Soup**, **Bean/Chili**, **Poultry**, **Meat/Stew**, **Multigrain**, **Porridge**, **Steam**, **Rice** und **Manual** (Manuell)). Die Taste **Pressure** hat keine Bedeutung für Programme, bei denen ohne Druck gegart wird: **Slow Cook**, **Sauté** und **Yogurt**.

Mit der Taste **Adjust** können Sie 3 Anpassungen vornehmen:

1. Ändern der **Druckhaltezeit** bei den Druckgarprogrammen außer **Manual** und **Rice**. Das Programm **Rice** läuft vollautomatisch ab.
2. Ändern der **Temperatur** bei **Slow Cook** und **Sauté**.
3. Auswählen der **Programme** bei **Yogurt**.

Funktionstasten (Programmtasten)



Die wichtigste Taste ist die Taste **Keep Warm/Cancel** (Warmhalten/ Abbrechen)**.** Wenn Sie den Instant Pot programmieren oder ein Programm bereits läuft, können Sie mit dieser Taste das Programm abbrechen und den Kocher in Standby versetzen. Befindet sich der Kocher in Standby, aktivieren Sie mit dieser Taste das Warmhalteprogramm.

Mit der Taste **Soup** (Suppe) bereiten Sie verschiedene Suppen und Brühen zu. Sie können mit der Taste **Adjust** (Anpassen) eine kürzere oder längere Garzeit auswählen – abhängig von dem gewünschten Garergebnis. Der Instant Pot regelt den Druck und die Temperatur und sorgt dafür, dass die Flüssigkeit zu keinem Zeitpunkt stark zu kochen beginnt. Wenn Sie beispielsweise mit dem Programm **Soup** eine Hühnerbrühe zubereiten, ist die Brühe nach dem Kochen klar und das Huhn nicht zerfallen. Wenn die Zutaten vollständig zerfallen sollen, rühren Sie die Suppe um und pürieren Sie sie vor dem Servieren.

Mit der Taste Porridge können Sie Grütze aus verschiedenen Körnersorten kochen. Mit der Taste

Adjust wählen Sie die Garzeit aus. Verwenden Sie die Einstellung **Normal** für Reisbrei. Wenn Sie verschiedene Körner- und Bohnensorten mischen möchten, wählen Sie für die Garzeit die Einstellung **More** (Länger). Rühren Sie die Grütze vor dem Servieren um. Hinweis: **Stellen Sie nach Ablauf des Programms „Porridge" den Dampfablassregler nicht auf „Abdampfen".**Andernfalls spritzt die Grütze durch den Dampfablassregler heraus. Lassen Sie solche Speisen langsam abkühlen.

Mit der Taste **Poultry** (Geflügel) bereiten Sie Geflügelgerichte zu. Sie können mit der Taste **Adjust** (Anpassen) die Garzeit für Geflügelgerichte von **Normal** auf **More** (Länger) oder **Less** (Kürzer) einstellen, abhängig davon, welche Konsistenz Sie bevorzugen und wie viel Gargut sich im Topf befindet. Geflügel lässt sich generell einfacher Garen als Schweine-, Lamm- oder Rindfleisch. Daher erfolgt die Anpassung der Garzeit für Geflügel in einem kürzeren Zeitintervall, wenn Sie die Funktionstaste **Poultry** verwenden**.**

Mit der Taste **Meat/Stew** (Fleisch/Eintopf) kochen Sie Fleisch und Eintopfgerichte. Je nach gewünschter Fleischkonsistenz können Sie mit der Taste **Adjust** die Gar**zeit** anpassen. Verwenden Sie die Garzeiteinstellung **More** (Länger) grundsätzlich dann, wenn sich das Fleisch vom Knochen lösen soll.

Mit der Taste **Bean/Chili** (Bohnen/Chili) lassen sich vor allem Bohnen kochen und Chiligerichte zubereiten. Wenn die Bohnen sehr weich sein sollen, verwenden Sie die Taste **Adjust** und wählen Sie die Garzeiteinstellung **More** (Länger).

Die Taste **Rice** (Reis) startet ein vollautomatisches intelligentes Programm, mit dem Sie normalen oder Parboiled-Reis zubereiten. Die Garzeit wird automatisch und abhängig von der Menge angepasst. Bei 2 Tassen Reis beträgt die Garzeit (Druckhaltezeit) etwa 12 Minuten, bei 3 bis 5 Tassen rund 14 Minuten.

Bei mehr Reis ist die Garzeit entsprechend länger. Die gesamte Garzeit wird nicht anzeigt. Sobald der Betriebsdruck erreicht ist, erscheint die Druckhaltezeit. Die Taste **Adjust** (Anpassen) hat für dieses Programm keine Bedeutung. Hinweis: Sie können auch nur eine Tasse Reis mit der richtigen Menge Wasser kochen.

Mit der Taste **Multigrain** (Mehrkorn) können Sie programmgesteuert Reis- und Körnermischungen mit Wildreis, Naturreis, Mungbohnen usw. kochen. Bei dem Programm **Multigrain** können Sie beim Kochen von Reis und Körnern drei „Anpassungen" vornehmen. Bei der Einstellung **Normal** beträgt die Druckgarzeit 40 Minuten. Bei der Einstellung **Less** (Kürzer) beträgt die Druckgarzeit 20 Minuten. Bei der Einstellung **More** (Länger) quillt das Gargut zunächst 45 Minuten in warmem Wasser. Die Druckgarzeit beträgt 60 Minuten. Die Einstellung **More** eignet sich für härtere Körnersorten wie getrocknete Maiskörner.

Die Taste **Steam** (Dampfgaren) dient zum Dämpfen. Sie können Gemüse oder Meerestiere

in dem mitgelieferten Dampfeinsatz dämpfen oder wieder erwärmen. Hinweis: Wenn Sie Gemüse und Meerestiere dämpfen und zum Druckabbau den Topf langsam abdampfen, wird das Gargut möglicherweise zu weich. Sie müssen sofort nach Ende der Garzeit den Druck abbauen, d. h. durch „Schnellabdampfen".

Zum Dampfgaren von frischem oder Tiefkühlgemüse reichen 1-2 Tassen (160 ml) Wasser aus. Die Druckhaltezeit beträgt 1 bis 2 Minuten. Ändern Sie mit den Tasten **+** oder **-** die Dampfgarzeit. Hinweis: Im Gegensatz zu den anderen Druckgarfunktionen wird bei dem Programm **Steam** (Dampfgaren) kontinuierlich auf höchster Stufe gekocht. Speisen, die dabei direkt mit dem Boden des Innentopfes in Berührung kommen, können anbrennen. Verwenden Sie den Einsatzsteg, damit sich das Gargut oberhalb des Wasserfüllstands befindet. Verwenden Sie zum Garen der Speisen einen Metallkorb oder eine (ofenfeste) Glas-/Keramikschüssel, die in den Innentopf passt.

Mit der Taste **Manual** (Manuell) können Sie die Garzeit manuell einstellen, Die Zeit, die Sie in diesem Modus einstellen, ist die Druckgarzeit, die beginnt, wenn der Betriebsdruck erreicht ist. Die maximale Druckgarzeit beträgt 120 Minuten.

Mit der Taste **Sauté** (Sautieren) sautieren, bräunen oder simmern Sie Speisen im Innentopf bei offenem Deckel. Die Betriebstemperatur lässt sich mit der Taste **Adjust** auf drei Stufen einstellen. Nähere Informationen finden Sie im Abschnitt „Sautieren".

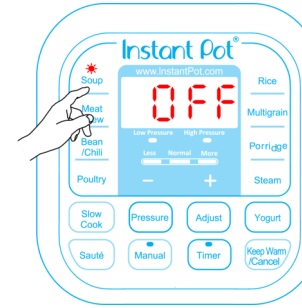
Mit der Taste **Slow Cook** (Schongaren) können Sie Ihren Instant Pot wie einen gewöhnlichen Slow Cooker (Schongarer) verwenden. Die Garzeit stellen Sie durch Drücken der Tasten **+** oder **-** zwischen 30 Minuten und 20 Stunden ein. Mit der Taste **Adjust** können Sie wie bei einem herkömmlichen Schongarer die Temperatur regeln. Informationen zu dieser Garmethode finden Sie im Abschnitt „Schongaren".

Mit der Taste **Yogurt** (Joghurt) rufen Sie drei Programme auf: Joghurt zubereiten, Milch pasteurisieren und Jiu Niang kochen (fermentierter Klebereis). Siehe die Abschnitte „Joghurt zubereiten" und „Jiu Niang zubereiten".

Mit der Taste **Timer** können Sie zeitversetzt kochen. Um ein Programm zeitversetzt zu starten, wählen Sie zunächst die gewünschte Kochfunktion aus (alle Programme außer **Sauté** und **Yogurt**) und drücken anschließend die Taste **Timer**. Stellen Sie mit den Tasten **+** und **-** die Zeitverzögerung in Stunden ein. Drücken Sie die Taste **Timer** erneut, um die Minuten einzustellen. **Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird das Programm gestartet.** Planen Sie eine ausreichend lange Gar- und Abkühlzeit ein, damit Sie Ihr Gericht direkt servieren können. Sie können mit den Tasten **+** oder **-** eine Zeitverzögerung von bis zu 24 Stunden einstellen. Nähere Informationen finden Sie im Abschnitt „Zeitversetztes Kochen mit dem Timer".

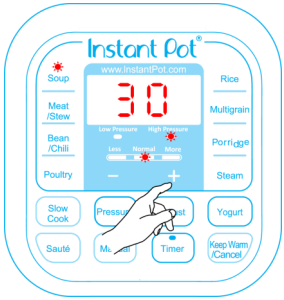
Mit Ihrem Instant Pot kochen

Schnellkochen (Druckgaren)

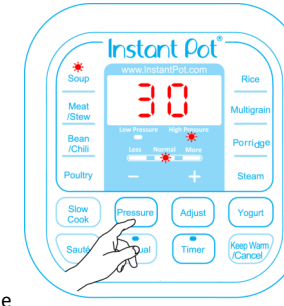


Die nachstehende Vorgehensweise gilt für die Programme Rice, Soup, Poultry, Meat/ Stew, Bean/Chili, Multigrain, Porridge, Steam und Manual.

1. Befolgen Sie die Schritte im Abschnitt „Vor dem Garen“.
2. Schließen Sie das Netzkabel an. Im LED-Display erscheint **OFF** (Aus). Der Kocher befindet sich im Standby-Modus.
3. Wählen Sie ein Garprogramm, zum Beispiel **Soup**. Nach dem Drücken einer Funktionstaste leuchtet die zugehörige Kontrollleuchte auf.
   - Sie können innerhalb von 10 Sekunden nach dem Drücken einer Funktionstaste eine der anderen Funktionstasten auswählen und die Garzeit anpassen.
4. Wählen Sie die Garzeit aus.



- Sie können die Garzeit mit der Taste **Adjust** anpassen (außer bei den Programmen **Manual** und **Rice**). Drücken Sie wiederholt die Taste **Adjust**, um zwischen den Modi **Normal**, **Less** und **More** umzuschalten. Der jeweilige Modus wird im Display angezeigt.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Garzeit mit den Tasten **+** und **-**. Drücken und halten Sie die Taste **+** oder **-** gedrückt, um schneller zwischen den Einstellungen umzuschalten.
- Die voreingestellten Garzeiten eignen sich für Standardgerichte. Bestimmen Sie anhand der Garzeitentabelle im Rezeptbuch die geeigneten Garzeiten für die verschiedenen Speisen, Mengen und bevorzugte Konsistenz.



5. Wählen Sie den Gardruck aus.
   - Alle Programme mit Ausnahme von **Rice** werden standardmäßig bei hohem Druck (Voreinstellung **High Pressure**) gegart. Bei dem Programm **Rice** ist die Standardeinstellung niedriger Druck (**Low Pressure**). Bei der Einstellung **Low Pressure** liegt der Betriebsdruck bei 50 % des normalen Betriebsdrucks (etwa 40 kPa). Damit wird vermieden, dass empfindliche Lebensmittel wie Gemüse verkochen. Auch bei bestimmten Rezepten kann die Einstellung **Low Pressure** vorgegeben sein.
6. Der Garvorgang startet automatisch 10 Sekunden, nachdem zuletzt eine Taste gedrückt wurde.
   - Drei akustische Signale zeigen an, dass der Garvorgang begonnen hat. Im LED-Display wird **On** (Ein) angezeigt. Das Gerät wird vorgeheizt. Hinweis: Je nach Lebensmittel, Menge und Temperatur (gefroren oder nicht) **kann das Vorheizen zwischen 10 und 40 Minuten dauern.**
   - Es ist vollkommen normal, dass mit zunehmendem Druck im Gerät etwas Dampf aus dem Schwimmerventil austritt, bis das Schwimmerventil nach oben steigt.
   - Sobald der Kocher seinen Betriebsdruck erreicht hat, erlischt die Anzeige **On** im LED-Display und die programmierte Garzeit erscheint. Die Garzeit läuft ab. Die verbleibende Zeit wird in Minuten

angezeigt. Unter Druck sollte an keiner Stelle des Deckels Dampf ausströmen. Es kann allerdings sein, dass aus dem Dampfablassregler von Zeit zu Zeit leichter Nebel und gelegentlich Spritzer austreten. Dies ist vollkommen normal.

- Während des Garvorgangs erzeugt der Kocher leise Klickgeräusche. Dies ist normal und wird während des Betriebs durch Ein- und Ausschalten des Heizelements verursacht.
- Sie können das laufende Garprogramm jederzeit abbrechen und in Standby wechseln. Drücken Sie dazu die Taste **Keep Warm/Cancel**.

7. Am Ende des Druckgarvorgangs ertönt ein akustisches Signal und der Kocher wechselt automatisch in den „Warmhaltezyklus“, auch **automatischer Warmhaltezyklus** genannt. Im LED-Display wird an der ersten Stelle **L** angezeigt, zum Beispiel „L0:02“. Dies weist auf den Warmhaltezyklus und die Dauer hin. Die Uhr zählt aufsteigend, bis 10 Stunden erreicht sind. Nach dem zehnstündigen automatischen Warmhaltezyklus wechselt der Kocher in Standby.
   - Es ist nicht empfehlenswert, gekochten Reis zu lange warm zu halten, da dies Konsistenz und Geschmack beeinträchtigen kann.

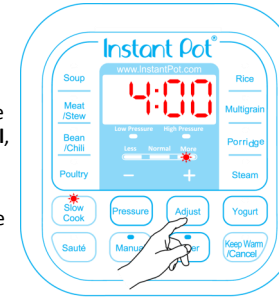
8. Um die Speisen zu servieren, drücken Sie die Taste **Keep Warm/ Cancel** und öffnen Sie den Deckel, wie im Abschnitt „Deckel sicher öffnen“ dieser Anleitung beschrieben.
   - Wenn Sie den Deckel öffnen, kann es sein, dass der Innentopf aufgrund eines Vakuums am Deckel festzuhängen scheint. Ursache dafür ist Luft, die sich beim Abkühlen zusammenzieht. Drehen Sie den Dampfablassregler in die Stellung **Abdampfen (Venting)**, damit Luft in den Topf strömt und das Vakuum abgebaut wird.

Schongaren

1. Befolgen Sie die Schritte im Abschnitt „Vor dem Garen“. Der Dampfablassregler muss sich in der Stellung **Abdampfen (Venting)**, befinden. Sie können auch einen Glasdeckel verwenden.

2. Schließen Sie das Netzkabel an. Im LED-Display erscheint **OFF** (Aus). Der Kocher befindet sich im im Standby-Modus.

3. Drücken Sie die Taste **Slow Cook**.
4. Stellen Sie die Garzeit (30 Minuten bis 20 Stunden) durch Drücken der Taste **+** oder **-** ein.
5. Wählen Sie den gewünschten Garmodus mit der Taste **Adjust**. Wenn Sie die Taste **Adjust** wiederholt drücken, können Sie den Garmodus **Normal**, **More** und **Less** einstellen. Diese Modi entsprechen den Einstellungen „mittel“, „hoch“ und „niedrig“ eines herkömmlichen Schongarers.
6. Der Garvorgang startet automatisch 10 Sekunden, nachdem zuletzt eine Taste gedrückt wurde.
7. Am Ende des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal und der Kocher wechselt automatisch für 10 Stunden in den Warmhaltezyklus.

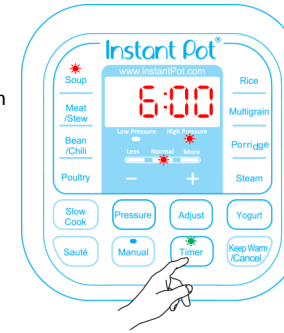


Zeitversetztes Kochen mit dem Timer

Ihr Instant Pot verfügt über eine Timer-Funktion, mit der Sie den Beginn der Garzeit um bis zu 24 Stunden verschieben können. Die Timer-Funktion steht nicht für die Programme **Keep Warm**, **Yoghurt** und **Sauté** zur Verfügung. Das folgende Beispiel zeigt die Programmierung für zeitversetztes Kochen.

1. Führen Sie die in den vorstehenden Abschnitten „Schnellkochen (Druckgaren)“ und „Schongaren“

beschriebenen Schritte zur Einstellung eines Garprogramms durch.



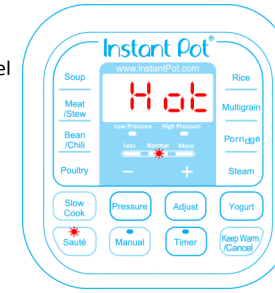
2. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden nach Auswahl des Programms die Taste **Timer**, um die Stunden und Minuten einzustellen, die der Garvorgang später beginnen soll. Stellen Sie mit den Tasten **+** und **-** die Zeitverzögerung in Stunden ein. Drücken Sie die Taste **Timer** erneut, um die Minuten einzustellen. **Nach Ablauf der Zeit wird das Programm gestartet.** Planen Sie eine ausreichend lange Gar- und Abkühlzeit ein, damit Sie Ihr Gericht direkt servieren können.
3. 10 Sekunden, nachdem zuletzt eine Taste gedrückt wurde, startet die **Timer**-Funktion. Die im LED-Display angezeigte Zeit läuft ab, die grüne Kontrollleuchte auf der Taste **Timer** hört auf zu blinken und leuchtet dauerhaft grün.
4. Sie können den Timer-Betrieb jederzeit durch Drücken der Taste **Keep Warm/Cancel** abbrechen.
5. Ihr Instant Port startet den Garvorgang, sobald der Timer auf 0 steht. Nach Ende des Garvorgangs wechselt der Kocher für 10 Stunden in den automatischen Warmhaltezyklus. Hinweis:

   - Wir raten dringend von der Verwendung der Timer-Funktion bei verderblichen Lebensmitteln wie Fleisch und Fisch ab. Diese Lebensmittel können ungenießbar werden, wenn sie über Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden. Gekochter Reis kann aufgrund der langen Quellzeit zu weich werden. Auch kann Reis am Boden des Topfes anbrennen, wenn er zu lange warm gehalten wird.
   - Vorsicht ist geboten, wenn Sie die Timer-Funktion bei **Porridge, Haferflocken oder anderen schaumbildenden und klebrigen Lebensmitteln verwenden.** Diese Lebensmittel können das Schwimmerventil verkleben, wenn der Topf über die maximale Füllhöhe befüllt wird. Der Topf dichtet nicht mehr ab und der Inhalt kocht über. Wir empfehlen daher dringend, Ihren Instant Pro nicht mehr als zur Hälfte zu füllen und ihn im Idealfall während der Vorheizphase zu beaufsichtigen.

Sautieren

1. Befolgen Sie die Schritte im Abschnitt „Vor dem Garen“. Lassen Sie den Deckel geöffnet, damit sich kein Druck im Inneren des Kochers aufbauen kann. Sie können auch den Glasdeckel und zum Greifen und besseren Herausnehmen des Innentopfes die Instant Pot Mini-Topflappen verwenden (Glasdeckel und Topflappen sind als Sonderzubehör erhältlich).

2. Schließen Sie das Netzkabel an. Im LED-Display erscheint **OFF** (Aus). Der Kocher befindet sich im Standby-Modus.
3. Drücken Sie die Taste **Sauté**. Aus Sicherheitsgründen beträgt beim Sautieren die maximale Betriebsdauer jeweils 30 Minuten.
4. Ändern Sie die Kochtemperatur mit der Taste **Adjust** und wählen Sie den Modus **Normal**, **More** oder **Less** aus. Der Modus **Normal** eignet sich für normales Sautieren und Bräunen. Verwenden Sie den Modus **More** zum Pfannenrühren oder scharfen Anbraten (Blackening) von Fleisch bei höheren Temperaturen. Im Modus **Less** können Sie simmern, Flüssigkeiten reduzieren oder Soßen andicken. Damit sich kein Druck aufbaut, darf der Deckel nicht verschlossen werden. Wenn Sie den Deckel versehentlich schließen, blinkt im Display die Anzeige **Lid** (Deckel) als Warnung, dass der Deckel nicht richtig aufgesetzt ist.



   Vorsicht: Wenn Sie während des Sautierens den Deckel teilweise schließen, kann sich Druck im Kocher aufbauen. Dies kann gefährlich sein.

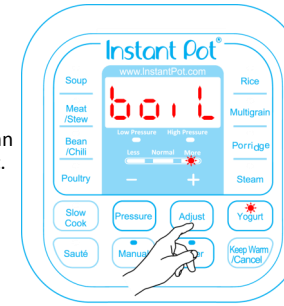
5. Der Kocher beginnt 10 Sekunden, nachdem zuletzt eine Taste gedrückt wurde, mit dem Aufheizen. Sie können das Programm **Sauté** jederzeit durch Drücken der Taste **Keep Warm/Cancel** abbrechen.
6. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird **Hot** (Heiß) im LED-Display angezeigt.
7. Nach Ende des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal und der Kocher wechselt in Standby. Wenn Sie mehr Zeit benötigen, drücken Sie einfach die Taste **Sauté** erneut.

Warmhalten

Wenn Sie im Standby-Modus die Taste **Keep Warm/Cancel** drücken, wird die **Warmhaltefunktion** aktiviert. Sie können mit den Tasten **+** und **-** eine Dauer zwischen 10 Minuten und 99 Stunden 50 Minuten einstellen. Wenn die **Warmhaltefunktion** startet, läuft die Zeit im Minutentakt bis zur eingestellten Dauer. Sie können die **Warmhaltefunktion** mit geschlossenem oder offenem Deckel oder dem Glasdeckel (als Sonderzubehör erhältlich) verwenden. Nach Ende der Warmhaltezeit ertönt ein akustisches Signal und der Kocher wechselt in Standby.

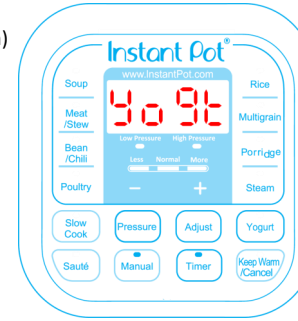
Joghurt zubereiten

Sie können Joghurt entweder im Innentopf zubereiten oder Gläser verwenden. Die Zubereitung erfolgt in zwei Schritten. Im ersten Schritt wird Milch durch Erhitzen auf 83 °C pasteurisiert. Damit werden
1. Krankheitserreger und schädliche Bakterien, die sich beim Fermentieren vermehren können, abgetötet und 2. die Milchproteine denaturiert. Dies verhindert, dass die Milch gerinnt, und die Proteine lassen sich leichter vom Körper aufnehmen.



Mit dem Instant Pot können Sie Milch auf zwei Arten bequem erhitzen. Wenn Sie Joghurt im Innentopf zubereiten möchten, drücken Sie die Taste **Yoghurt**. Stellen Sie dann mit der Taste **Adjust** den Modus **More** ein. Im Display wird **Boil** (Kochen) angezeigt. Der Instant Pot erhitzt nun die Milch auf 83 °C. Anschließend ertönt ein akustisches Signal und im Display erscheint **yogt** (Joghurt).

Wenn Sie eine Schüssel oder Gläser zur Joghurtherstellung verwenden, können Sie die Milch mit Dampf erhitzen: Füllen Sie eine Tasse Wasser in den Innentopf, legen Sie den Dampfeinsatz ein und stellen Sie die Schüssel oder Gläser auf den Einsatz. Wählen Sie das Programm **Steam** (Dampfgaren) und stellen Sie die Zeit auf eine Minute. Nach Ablauf der Zeit dampfen Sie den Topf langsam ab.



Im zweiten Schritt lassen Sie die heiße Milch auf unter 46 °C abkühlen und fügen anschließend die entsprechende Menge an Joghurtkulturen oder frischem Joghurt hinzu. Wenn Sie eine Schüssel oder Gläser verwenden, können Sie diese in den Innentopf stellen. Wasser muss nicht hinzugeben werden. Drücken Sie die Taste **Yogurt** und passen Sie die Dauer mit den Tasten **+** und **-** an (entsprechend der Anweisung für die Joghurtkulturen). Nach 10 Sekunden startet das Programm automatisch. Am Ende des Programms ertönt ein akustisches Signal, im Display erscheint **yogt** und der Instant Pot wechselt in Standby.

Sie können den Naturjoghurt entweder zusammen mit anderen Gerichten (z. B. Curry) oder durch Hinzugeben von Honig oder Konfitüre als Fruchtjoghurt servieren.

Jiu Niang zubereiten

Jiu Niang oder fermentierter Klebereis ist eine süße und leicht alkoholische Delikatesse aus Asien. Sie ist überaus nahrhaft und leicht zu verdauen. In China, Japan, Korea und anderen asiatischen Ländern wird dieser Reis in der Regel für Desserts verwendet. Jiu Niang wird mit Klebereis (auch als klebriger Reis bezeichnet) zubereitet. Klebereis enthält Stärke in hoher Konzentration. Beim Fermentieren wird die Stärke in Zucker umgewandelt.

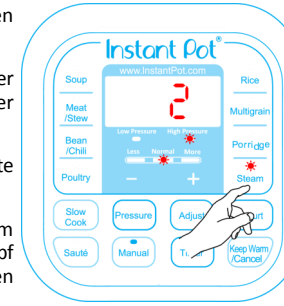
1. Lasen Sie zwei Tassen Klebereis in kaltem Wasser mindestens 5 Stunden lang quellen. Die Reiskörner müssen sich mit den Fingern leicht zerdrücken lassen.
2. Gießen Sie das Wasser ab, wickeln Sie den gequollenen Reis in ein Passiertuch und geben Sie ihn in einen Dampfkorb. Stellen Sie den Korb auf den Dampfeinsatz (Dreifuß) und geben Sie 2 Tassen Wasser in den Innentopf. Kochen Sie den Reis 30 Minuten mit dem Programm **Steam** (Dampfgaren). Lassen Sie den Topf langsam abdampfen.
3. Stellen Sie 1 Tasse mit kaltem, abgekochtem Wasser (normalerweise im Verhältnis 1 Teil Wasser und 2 Teile trockener Reis), Hefepulver (Starterkultur) und eine Glas- oder Keramikschüssel mit Deckel bereit. Achten Sie darauf, dass alle Utensilien sauber und keimfrei sind und keine Rückstände von Salz oder Öl aufweisen.
4. Vermischen Sie den auf 35 °C abgekühlten Reis in der Schüssel gründlich mit dem kalten Wasser und dem Hefepulver. Achten Sie darauf, dass die einzelnen Reiskörner nicht miteinander verkleben. Drücken Sie die Reismischung vorsichtig zusammen und lassen Sie in der Mitte ein Loch.
5. Fügen Sie Wasser bis zur 3. Markierung in den Innentopf. Setzen Sie die Schüssel mit dem Dampfeinsatz in den Innentopf. Die Schüssel sollte etwa 1 cm im Wasser stehen, damit sich die Hitze gleichmäßig verteilt. Achten Sie darauf, dass der Deckel der Schüssel verschlossen ist, damit nicht zu viel Flüssigkeit aus dem Reis verdampft.

6. Drücken Sie die Taste **Yoghurt** und dann zwei Mal die Taste **Adjust**, um den Modus **Less** für Jiu Niang einzustellen. Der Fermentierungsprozess dauert standardmäßig 24 Stunden. Passen Sie ggf. die Dauer entsprechend den Anweisungen für die Hefe an.
7. Jiu Niang ist fertig, wenn das Programm beendet ist. Bei einem gut fermentierten Klebereis ist die Flüssigkeit klar. Es entstehen einige kleine Gasblasen. Der Reis riecht aromatisch nach Alkohol und ist sehr süß. Einige weiße Pilzablagerungen auf der Oberfläche sind normal. Sind schwarze Pilzablagerungen sichtbar, wurde der Reis während der Zubereitung verunreinigt und sollte nicht verzehrt werden. Der Fermentierungsprozess darf nicht zu lange dauern. Der Reis wird sonst sauer.
8. Am Ende des Programms ertönt ein akustisches Signal, im Display erscheint **yogt** und der Instant Pot wechselt in Standby.

Den Instant Pot zum ersten Mal verwenden (Testlauf)

Bevor Sie zum ersten Mal Ihr Lieblingsgericht zubereiten und um ein Gefühl dafür zu bekommen, wie Ihr Instant Pot funktioniert, sollten Sie einen Testlauf durchführen. Während dieses Testlaufs können Sie sich mit Ihrem Instant Pot vertraut machen, stellen sicher, dass das Gerät einwandfrei funktioniert, und entfernen darüber hinaus etwaige Rückstände. Dieser Testlauf dauert etwa 15 Minuten und ist optional. Wir empfehlen jedoch, den Testlauf durchzuführen.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Dampfablassregler und das Schwimmerventil nicht verstopft sind und der Dichtungsring richtig eingesetzt ist.
2. Stellen Sie den Innentopf in den Kocher und geben Sie Wasser in den Innentopf (bis zur 3. Markierung).
3. Schließen Sie den Deckel. Achten Sie darauf, dass sich der Dampfablassregler in der Stellung **Verriegeln** (Sealing) befindet (Regler zeigt auf die entsprechende Markierung auf dem Deckel).
4. Drücken Sie die Taste **Steam** (Dampfgaren) und stellen Sie mit der Taste - eine Dauer von 2 Minuten ein.
5. Nach 10 Sekunden wechselt Ihr Instant Pot in die Vorheizphase (im dem Display erscheint **On** (Ein)). Nach wenigen Minuten tritt Dampf aus (1-2 Minuten lang), bis das Schwimmerventil nach oben gestiegen



ist und den Kocher abdichtet. Innerhalb von weiteren 1-2 Minuten ist der Betriebsdruck erreicht und der Timer zählt rückwärts. Steht der Timer auf Null, ertönt ein akustisches Signal und Ihr Instant Pot wechselt automatisch in den **Warmhaltemodus**.

Fertig! Der Testlauf ist abgeschlossen. Drücken Sie die Taste **Keep Warm/ Cancel** und/oder trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Wenn der Topf abgekühlt ist, können Sie ihn öffnen und Ihr Lieblingsgericht zubereiten.

Pflege und Wartung

Regelmäßige Pflege und Wartung sind wichtig, damit dieses Produkt sicher verwendet werden kann. In den folgenden Fällen muss das Gerät sofort außer Betrieb gesetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst von Instant Pot.

- Netzkabel oder Netzstecker weisen Dehnungen, Verformungen, Verfärbungen, Schäden usw. auf.
- Ein Teil des Netzkabels oder der Stecker wird heißer als gewöhnlich.
- Der elektrische Schnellkochtopf heizt ungewöhnlich stark. Es riecht verbrannt.
- Beim Einschalten sind ungewöhnliche Geräusche zu hören oder das Gerät vibriert.

Bei Staub oder Schmutz an Stecker oder Buchse entfernen Sie diesen mit einer trockenen Bürste.

Reinigung

Vorsicht: Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass das Gerät abgekühlt ist und vom Stromnetz getrennt wurde.

1. Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch. Wischen Sie den inneren schwarzen Rand des Gehäuses und den Schlitz mit einem trockenen Tuch ab, um Rost am äußeren Topfrand zu vermeiden
2. Entfernen Sie den Deckel und nehmen Sie den Innentopf heraus. Reinigen Sie die Teile mit Spülmittel, spülen sie mit klarem Wasser und trocknen sie mit einem weichen Tuch ab. Der Innentopf aus Edelstahl kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
3. Reinigen Sie den Deckel sowie den Dichtungsring (kann entfernt werden), das Entlüftungsventil und die Ventilabdeckung mit Wasser und wischen Sie die Teile mit einem weichen trockenen Tuch ab. Zerlegen Sie die Vorrichtung mit dem Dampfablassröhrchen nicht.
4. Reinigen Sie das Gehäuse des Kochers mit einem sauberen feuchten Tuch. **Tauchen Sie den Kocher nicht in Wasser.** Reinigen Sie den Topf nicht mit einem nassen Tuch, wenn das Netzkabel noch mit der Netzsteckdose verbunden ist.

Beseitigen von Störungen

Sollten Probleme mit dem Gerät auftreten, bringen oder senden Sie das Produkt NICHT direkt zu Ihrem Fachgeschäft oder Online-Händler zurück. Wenn Sie technische Unterstützung benötigen oder das Produkt zurückgeben möchten:

- Erstellen Sie ein Support-Ticket unter www.InstantPot.co.uk/support/**.**
- Senden Sie eine E-Mail an support@instantpot.co.uk**.**
- Oder wenden Sie sich telefonisch an den Kundendienst von Instant Pot unter +44 333 123 0051.

In den Fällen, die in der folgenden Tabelle aufgeführt sind, ist der Kocher nicht unbedingt defekt. Überprüfen Sie den Kocher sorgfältig, bevor Sie sich für die Reparatur an den Kundendienst wenden. Hilfreiche Videos und Antworten auf Ihre Fragen finden Sie außerdem unter www.InstantPot.co.uk/faq/**.**

Störungstabelle

	Problem	Mögliche Ursache	Lösung
1	Deckel lässt sich nur schwer schließen.	Dichtungsring ist nicht richtig eingesetzt.	Dichtungsring richtig einsetzen.
		Schwimmerventil ist oben.	Schwimmerventil leicht nach unten drücken.
2	Deckel lässt sich nur schwer öffnen.	Der Kocher steht unter Druck.	Innendruck mit Hilfe des Dampfablassreglers verringern. Deckel öffnen, wenn der Druck vollständig abgebaut ist.
		Schwimmerventil ist oben und klemmt.	Schwimmerventil mit einem Stift oder Essstäbchen nach unten drücken.
3	Dampf tritt seitlich am Deckel aus.	Kein Dichtungsring eingesetzt.	Dichtungsring einsetzen.
		Dichtungsring ist beschädigt.	Dichtungsring ersetzen.
		Speisereste haften am Dichtungsring.	Dichtungsring reinigen.
		Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Deckel öffnen und wieder schließen.
4	Dampf tritt länger als 2 Minuten am Schwimmerventil aus.	Es befinden sich Speisereste an der Silikondichtung des Schwimmerventils.	Silikondichtung des Schwimmerventils reinigen.
		Silikonring des Schwimmerventils verschlissen.	Silikonring des Schwimmerventils austauschen.
5	Schwimmerventil steigt nicht nach oben.	Es befinden sich zu wenige Zutaten oder zu wenig Wasser im Innentopf	Wasser entsprechend den Angaben im Rezept hinzufügen.
		Schwimmerventil wird durch die Deckelverriegelung (Stift) blockiert.	Deckel vollständig schließen. Siehe den Abschnitt „Vor dem Garen“.
6	Dampf tritt permanent am Entlüftungsventil aus.	Dampfablassregler befindet sich nicht in der Verriegelungsstellung.	Dampfablassregler in die Verriegelungsstellung drehen.
		Keine Druckregelung.	Kundendienst online kontaktieren.
7	Im Display blinkt **Lid** (Deckel).	Deckel befindet sich nicht in der richtigen Stellung für das gewählte Programm.	Deckel zum Druckgaren schließen oder zum Sautieren öffnen.
8	Im Display wird **noPr** angezeigt.	Betriebsdruck wurde während der Vorheizphase nicht erreicht.	Wenn Dampf am Deckel austritt, siehe Problem 3, 4, 5 und 6. Wenn kein Dampf austritt und sich gefrorene Lebensmittel im Kocher befinden, führen Sie das aktuelle Programm nochmals aus.
9	Am Display wird **Ovht** angezeigt.	Innentopf ist überhitzt.	Programm anhalten und prüfen, ob die Speise am Boden des Innentopfes angebrannt ist.

Störungstabelle (Forts.)

	Problem		Mögliche Ursache	Lösung
10	Display bleibt nach Anschluss des Netzkabels ohne Anzeige.		Netzkabel nicht richtig angeschlossen oder kein Strom.	Netzkabel auf ordnungsgemäßen Anschluss prüfen, Steckdose überprüfen.
			Elektrische Sicherung des Kochers ist durchgebrannt.	Kundendienst online kontaktieren.
11	Alle LEDs blinken und am Display wird ein Code angezeigt.	Code C1	Temperatursensor defekt (kann nicht erkannt werden).	Kundendienst online kontaktieren.
		Code C2	Temperatursensor defekt (Kurzschluss).	Kundendienst online kontaktieren.
		Code C5	Temperatur ist zu hoch, da der Innentopf nicht eingesetzt ist.	Innentopf richtig einsetzen.
			Temperatur ist zu hoch, da kein Wasser im Innentopf ist.	Lebensmittel und Wasser in den Innentopf geben.
		Code C6	Drucksensor defekt.	Kundendienst online kontaktieren.
12	Reis ist nur halbgar oder zu hart.		Zu wenig Wasser.	Mengenverhältnis von ungekochtem Reis und Wasser nach Rezept anpassen.
			Deckel wurde zu früh geöffnet.	Nach Ende des Garvorgangs Deckel weitere 5 Minuten auf dem Topf lassen.
13	Reis ist zu weich.		Zu viel Wasser.	Mengenverhältnis von ungekochtem Reis und Wasser nach Rezept anpassen.
14	Nach Starten des Kochers ertönt einige Zeit lang und in Intervallen ein akustisches Signal.		Weist auf Überhitzung hin. Kocher hat die Heiztemperatur reduziert und erreicht möglicherweise nicht den Gardruck.	Möglicherweise beeinträchtigte Wärmeabgabe durch Stärkeablagerungen am Boden des Innentopfes. Kocher ausschalten und Boden des Innentopfs überprüfen.
15	Gelegentliche tickende oder leise knackende Geräusche.		Normale Geräusche, hervorgerufen durch das Netzteil bzw. die Druckplatte, die sich bei Temperatur-änderungen ausdehnt.	Kein Grund zur Beunruhigung.
			Boden des Innentopfes ist nass.	Innentopf vor dem Kochen trocken wischen.

Eingeschränkte Gewährleistung

Earlyview Ltd (nachfolgend „EV“) gewährleistet, dass dieses Gerät bei normalem Gebrauch im häuslichen Bereich innerhalb eines Zeitraums von einem (1) Jahr ab Kaufdatum frei von Material- oder Verarbeitungsfehlern ist.

Diese Gewährleistung besteht nur gegenüber dem Erstkäufer. Vor der Erbringung von Leistungen im Rahmen der Gewährleistung ist das ursprüngliche Kaufdatum durch den Kaufbeleg, eine Bestellnummer oder in anderer Form nachzuweisen. Die Verpflichtung von EV aus dieser Gewährleistung beschränkt sich nach dem Ermessen von EV auf Ersatz oder Reparatur oder auf Unterstützung bei der Reparatur. Sämtliche Reparaturen, für die Gewährleistungsansprüche geltend gemacht werden, müssen vorab von EV genehmigt werden.

Dieses Gerät ist mit vielen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Jeder Versuch, in deren Funktion einzugreifen, kann zu schweren Verletzungen/Schäden und zum Erlöschen der Gewährleistung führen. Leistungen im Rahmen der Gewährleistung erfolgen nicht bei Geräten, die in unbefugter Weise verändert (manipuliert) wurden, es sei denn ein solches Vorgehen wurde von einem Vertreter von EV autorisiert. Diese Gewährleistung gilt nicht bei normalem Verschleiß von Teilen oder Schäden in Folge nachlässiger oder missbräuchlicher Handhabung des Geräts, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, nicht durchgeführter angemessener und notwendiger Wartungsarbeiten oder bei nicht von einem Vertreter von EV autorisierter Demontage, Reparatur oder Veränderung. Die Gewährleistung gilt nicht für Schäden in Folge höherer Gewalt wie Feuer, Überschwemmungen, Hurrikans und Tornados. Transportkosten, die für Leistungen im Rahmen der Gewährleistung anfallen, werden von EV nicht übernommen.

Beschränkungen und Ausschlüsse

Soweit laut geltendem Recht zulässig, beschränkt sich eine etwaige Haftung von EV für ein vermeintlich defektes Gerät oder Teil auf Reparatur oder Ersatz des Geräts oder Teils und höchstens auf die Höhe des Kaufpreises eines vergleichbaren Ersatzgeräts oder Teils. DIESE GEWÄHRLEISTUNGSBESTIMMUNGEN STELLEN IHREN EINZIGEN UND AUSSCHLIESSLICHEN RECHTSBEHELF IM HINBLICK AUF DAS/DIE PRODUKT(E) DAR, FÜR DAS/DIE DIESE GEWÄHRLEISTUNG GILT. SÄMTLICHE STILLSCHWEIGENDEN GEWÄHRLEISTUNGEN HINSICHTLICH DES GERÄTS/DER GERÄTE, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF STILLSCHWEIGENDE GEWÄHRLEISTUNGEN DER MARKTGÄNGIGKEIT UND DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK, SIND HIERMIT AUSDRÜCKLICH AUSGESCHLOSSEN.

EV ist nicht verantwortlich und haftet nicht für mittelbare, besondere oder Folgeschäden, die durch oder in Zusammenhang mit dem Gebrauch oder der Leistung des Geräts entstehen, oder für Schäden bezüglich wirtschaftlicher Verluste, Vermögensverluste, Einnahme- oder Gewinnverluste, entgangenem Genuss oder Gebrauch, Kosten für Ausbau, Einbau oder für sonstige Folgeschäden gleich welcher Art.

Als Käufer stehen Ihnen unter Umständen weitere Rechte und Rechtsmittel zusätzlich zu den Rechten oder Rechtsmitteln aus dieser eingeschränkten Gewährleistung zu.

Inanspruchnahme der Gewährleistung

Bei einem Defekt des Gerätes während der Gewährleistungsfrist wenden Sie sich an den Instant Pot Kundendienst.

- Erstellen Sie ein Support-Ticket unter www.InstantPot.co.uk/support/.
- Senden Sie eine E-Mail an support@instantpot.co.uk.
- Oder wenden Sie sich telefonisch an den Kundendienst von Instant Pot unter +44 333 123 0051.

Um Ihren Gewährleistungsanspruch schnell und problemlos bearbeiten zu können, benötigen wir von Ihnen folgende Angaben und Unterlagen:

- Ihren Namen, Ihre E-Mail-Adresse oder Telefonnummer
- Kopie des Originalkaufbelegs mit Bestellnummer, Modell und Seriennummer
- Beschreibung des Defekts des Produkts, wenn möglich in Form von Bildern oder eines Videos

Bleiben Sie auf dem Laufenden

Wenn Sie die neuesten Nachrichten, Hinweise und Tipps erhalten möchten,

melden Sie sich für unseren Newsletter an unter http://www.instantpot.co.uk.

werden Sie Mitglied unserer Facebook Community unter http://www.Facebook.com/instantpotuk.

Earlyview Ltd (Instant Pot UK) 15
Walton Business Centre 44 Terrace
Road Walton on Thames Surrey
KT12 2LA
Großbritannien

Tel. +44 333 123 0051

E-Mail: support@instantpot.co.uk

Instant Pot Company
11 - 300 Earl Grey Dr., Suite 383
Ottawa, Ontario
Kanada K2T 1C1

Telefon: +1 800 828-7280
Fax: +1 613 800-0726
Internet: http://www.InstantPot.com
E-Mail: support@instantpot.com

Sämtliche Inhalte in diesem Dokument wurden sorgfältig geprüft. Instant Pot Company behält sich das Recht auf Auslegung von Druckfehlern oder missverständlichen Inhalten vor.

Änderungen in Folge technischer Verbesserungen, der Änderung des Designs oder des Typenschilds werden in der überarbeiteten Bedienungsanleitung ohne weitere Ankündigung vorgenommen. Bei Design- oder Farbänderungen beziehen Sie sich für weitere Einzelheiten auf das Ihnen vorliegende Produkt.

© 2011, 2012, 2013, 2014 Instant Pot Company. Alle Rechte vorbehalten.